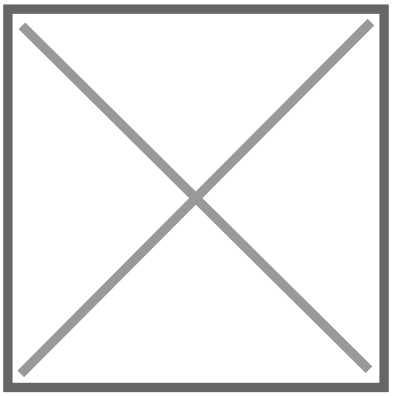


Calamares (chipirones) encebollados

DescripciÃ³n

default watermark

calamares-chipirones-encebollados-8

En la receta original los calamares con pequeÃ±itos, como no he encontrado lo he solucionado cortando los calamares en rodajas gruesas.

Ingredientes: **(Para cuatro personas).**

- 1 kg de calamares limpios.
- 2 cebollas grandes.
- 2 dientes de ajo medianos.
- 1 hoja de laurel.
- 1 vasito de coÃ±ac.
- 1 cucharadita de postre de pimentÃ³n dulce.
- Aceite de oliva, sal, pimienta, perejil.
- Taquitos de jamÃ³n, al gusto. Opcional.

PreparaciÃ³n:

Limpiamos bien los calamares. Los secamos bien con papel de cocina, **procurando que no lleven nada de agua**. Reservamos.

Lavamos y picamos finamente la cebolla. Reservamos.

Picamos menudos los ajos y reservamos.

En una cazuela baja y ancha doramos, a fuego lento, la cebolla con un chorro de aceite de oliva y el laurel. Debe hacerse lentamente y quedar tierna porque es la base del plato. Removemos.

calamares-chipirones-encebollados-1

Cuando estÃ© bien pochada aÃ±adimos el ajo, mezclamos todo bien, dejamos un minuto y espolvoreamos el pimentÃ³n, removemos y enseguida incorporamos los calamares **muy bien escurridos**.

calamares-chipirones-encebollados-4 calamares-chipirones-encebollados-6

default watermark

Damos unas vueltas, subimos a fuego fuerte y cuando empiecen a dorar vertemos el coÃ±ac, la sal y la pimienta.

Dejamos evaporar el alcohol, espolvoreamos con perejil y retiramos del fuego.

DespuÃ©s de seguir paso a paso la receta y respetar el tiempo indicado, he tenido que pasar todo a la olla exprÃ©s, porque los calamares quedaban muy duros. Desde que empiezan a hervir los tendremos 7 minutos. Apagamos el fuego. Cuando podamos abrimos la olla y los tendremos tiernos y listos para degustar.

Â¡Ahora sÃ estÃ¡n a mi gusto!

calamares-chipirones-encebollados-7

Consejo: Quedan mejor hechos con antelaciÃ³n. Los calamares deberÃ¡n quedar mas bien secos, casi sin salsa. Debemos escurrirlos bien y secar con papel de cocina para que no nos quede demasiado lÃquido.

VisÃtanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

default watermark

CategorÃa

1. Pescados y mariscos

Fecha de creaciÃ³n
marzo 20, 2017
Autor
admin